

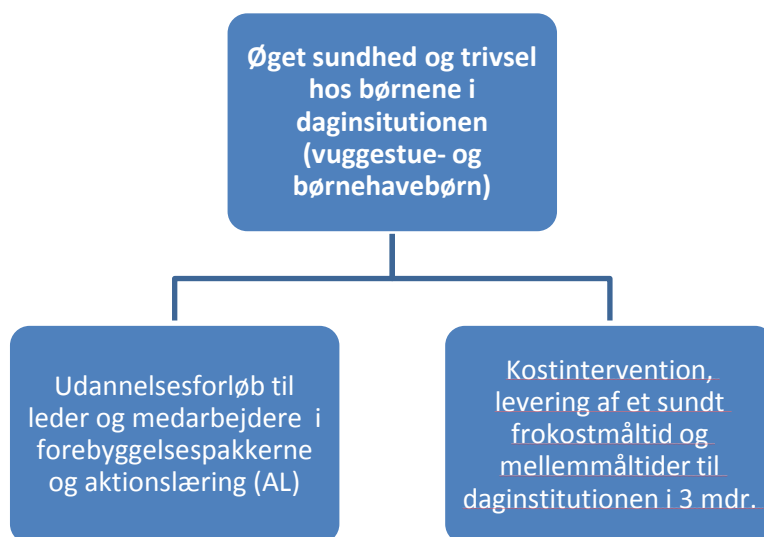
Erfaringer fra sundhedsprojektet i Børnehuset ved Noret

Indledning

I 2012 kom Sundhedsstyrelsen med en række forebyggelsespakker, som indeholder faglige anbefalinger til det kommunale arbejde med sundhedsfremme og forebyggelse. Formålet med forebyggelsespakkerne er at styrke folkesundheden ved at sikre, at det kommunale forebyggelse- og sundhedsfremmende arbejde har en høj faglig kvalitet og er evidensbaseret. Pakkerne omhandler alkohol, fysisk aktivitet, hygiejne, indeklima i skolerne, mad og måltider, mental sundhed, overvægt, seksuel sundhed, solbeskyttelse, stoffer og tobak.¹ Med udgangspunkt i disse forebyggelsespakker arbejdes der i Slagelse kommune på, at igangsætte nye projekter som kan medvirke til at styrke folkesundheden hos borgerne særligt kommunens børn og unge.

Udvikling og Folkesundhed, Center for Sundhed og Omsorg har med udgangspunkt i ovenstående, indgået et samarbejde med daginstitutionen Børnehuset ved Noret om at afprøve et sundhedsprojekt i institutionen i efteråret 2014/2015. **Sundhedsprojektets overordnede formål var at øge børnenes sundhed og trivsel i daginstitutionen.**

Sundhedsprojektet indeholdt to grene. Et *uddannelsesforløb* til institutionens leder og medarbejdere med fokus på, at arbejde målrettet med forebyggelsespakkerne gennem aktionslæring, samt en 3-måneders *kostintervention* i daginstitutionen.

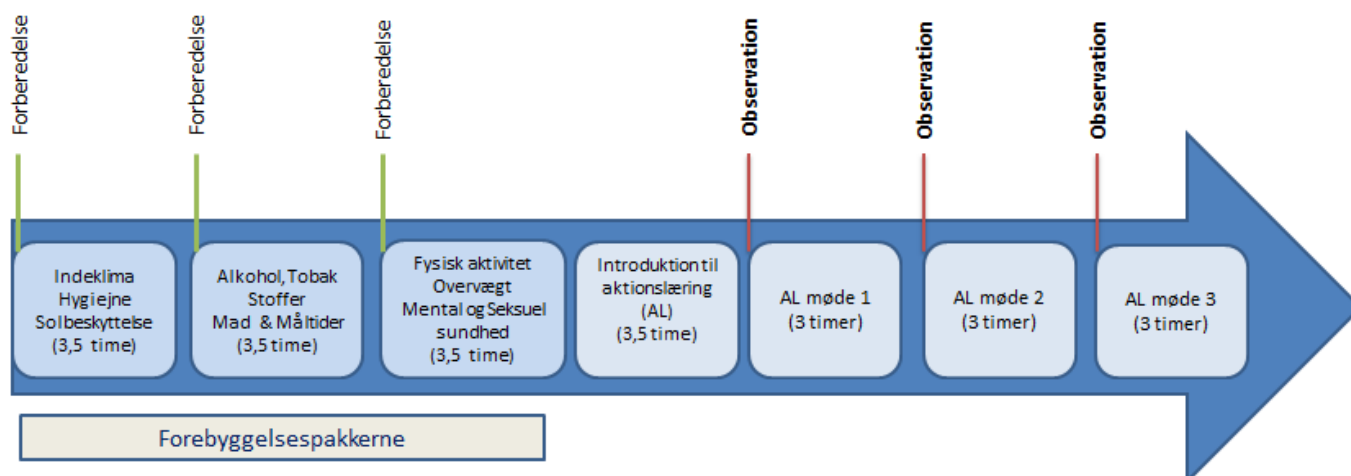


¹ Introduktion til sundhedsstyrelsens Forebyggelsespakker

Uddannelsesforløb

Uddannelsesforløbets overordnede formål var, **at øge lederens og medarbejdernes viden og handlekompetencer inden for sundhed for at sikre, at der fremadrettet arbejdes målrettet med de sundhedsfremmende aktiviteter, som en integreret del af den daglige pædagogiske praksis i daginstitutionen.** Uddannelsesforløbet indeholdt 3 kursusftermiddage med fokus på forebyggelsespakkerne samt et efterfølgende aktionslæringsforløb (AL).

Nedenstående figur viser uddannelsesforløbet:



Første del af uddannelsesforløbet tog udgangspunkt i de enkelte forebyggelsespakker. Ud fra disse blev det drøftet, hvilke indsatser og viden der var relevant for målgruppen, og hvordan man kunne gribe anbefalingerne an i netop deres institution. I fællesskab blev der fundet frem til konkrete handlinger (sundhedsaktiviteter), som kunne igangsættes i institutionen, for at øge børnenes sundhed og trivsel. Ved gennemgang af pakkerne, blev der ikke kun fokuseret på børnene som målgruppe men også på forældre og medarbejdere. Uddannelsesforløbet var en dynamisk proces i at tilegne sig viden, ikke mindst for at give medarbejderne større ejerskab ved selv at bidrage med at finde handlinger og løsninger på de opstillede anbefalinger. Forløbet blev faciliteret af Udvikling og Folkesundhed. Målet med forebyggelsespakkeforløbet var at:

- **Styrke medarbejdernes viden inden for enkelte sundhedsemner og få et fælles vidensgrundlag.**
- **Få medarbejderne til at reflekterer over egen praksis.**
- **Sikre, at de sundhedsaktiviteter der blev igangsat var evidensbaseret.**

Anden del af uddannelsesforløbet byggede på aktionslæring (læring gennem praksis), som blev faciliteret af Loa Gottlieb². Aktionslæring (AL) er en metode der binder bro mellem læringsrummet og "handle-rummet". Læringen tager afsæt i det, der foregår i dagligdagen på arbejdspladsen. Metoden tager afsæt i mindre gruppers udforskning af fælles eller individuelle udfordringer, som de ønsker at udvikle og finde nye løsninger til. Ønsket med AL-forløbet var, at give medarbejderne et værktøj til at skabe nye rammer og sikre forankring af de sundhedsfremmende aktiviteter. Målet med AL-forløbet var således at styrke:

- **Forankring af sundhedsfremmende aktiviteter i institutionen gennem AL.**
- **Medarbejdernes interne samarbejde og kendskab til hinanden.**
- **Den fælles og individuelle refleksion i forhold til praksis.**
- **Evnen til at give og modtage feedback.**
- **Graden af tillid mellem medarbejderne- her forstået som åbenhed og troværdighed.**
- **Innovationsevnen- herunder have mod og tage initiativer til nye aktiviteter.**
- **Det fælles sprog omkring deres praksis.**

Medarbejderne valgte observationer (sundhedsindsatser) fra egen praksis, som der skulle afprøves og arbejdes videre med, med udgangspunkt i forebyggelsespakkerne.

Kostintervention

Sideløbende med uddannelsesforløbet blev der i en 3 måneders periode (januar til marts) dagligt leveret et sundt frokostmåltid og mellemmåltider (formiddag og eftermiddag) til daginstitutionen. Formålet med kostinterventionen var at se, **om en sund kost i daginstitutionen kan være med til at forbedre børnenes generelle trivsel og sundhed og bl.a. sikre børnene en varieret kost og medvirke til at grundlægge sunde kostvaner hos børnene. Måltiderne skulle knyttes til den daglige pædagogiske praksis, så børnene blev inddraget i processen, for at sikre et fællesskab omkring maden og spisesituationen.** Medarbejderne spiste det samme mad som børnene i interventionsperioden, for at sikre fællesskabet omkring maden, og for at medarbejderne kunne agere rollemodeller overfor børnene.

Maden blev tilberedt af produktionskøkkenet Skovvang, som normalt leverer mad til plejecentre i kommunen. Produktionskøkkenet har fokus på økologi, brug af sæsonbetonede råvarer, god smag og madspild. Den kostansvarlige for produktionskøkkenet stod for at udarbejde menuplaner, der levede op til Fødevarestyrelsens kostanbefalinger og næringsbehovet for børn i en daginstitution.

² Loa Gottlieb er uddannet Cand. mag i sprogødestudier og pædagogik fra Roskilde Universitets Center. Har efteruddannelse indenfor konfliktløsning, Process Work, facilitering og Dybde Demokrati. Hun har bl.a. arbejdet med Albertslund kommune, Arla, DUF (Dansk ungdoms fællesråd) mf.

Der blev taget højde for børn med allergier og særlige religiøse eller kulturelle forhold. Desuden blev der sendt opskrifter med til nogle af retterne til uddeling til forældrene. *Formålet var, at give forældrene inspiration til nye sunde retter derhjemme, som deres børn allerede havde smagt og havde et kendskab til.* Der blev udarbejdet ugentlige menuplaner. Disse var ikke tilgængelig for forældrene for at sikre, at forældrene ikke medbragte madpakker til deres børn, de dage der var noget på menuen, deres børn ikke kunne lide. Alle børn spiste sammen på de enkelte stuer, og de børn der ikke kunne lide maden blev bagefter taget ud i fælleskøkkenet til en rugbrødsfad.

Formålet var desuden, at kostinterventionen skulle være med til at udfordre og rykke på børnenes smagspræferencer og give dem gode smagsoplevelser i form af varieret sund mad.

Køkkenet estimerer, at der er brugt en fuldtidsmedarbejder (37 timer/uge), måske endda mere til gennemførelse af kostinterventionen. Køkkenet Skovvang har stået for:

- Udarbejdelse af menuplaner
- Ændring af opskrifter til forældrene
- Varebestillinger
- Madlavning (2 mand i 3 timer pr. dag + planlægningstid udover)

Datagrundlag

Nedenfor beskrives de erfaringer og perspektiver, som sundhedsprojektet har bidraget med. Da projektets overordnede formål er svært at måle på, tager erfaringerne fra projektet primært udgangspunkt i kvalitative interviews med de forskellige interessenter herunder leder, medarbejderne, forældre, Loa Gottlieb og køkkenets personale på Skovvang.

Forældrenes overvejelser og observationer i forbindelse med sundhedsprojektet, er opsamlet ved besvarelse af et spørgeskema udleveret efter kostinterventionens afslutning (se bilag 1). I alt har 24 forældre besvaret spørgeskemaet, hvilke svarer til ca. halvdelen af alle børns forældre. Desuden har der været afholdt et interview med to forældre fra forældrebestyrelsen, for at få uddybet observationerne. Alle forældre fik mulighed for at deltage i interviewet.

Erfaringerne fra personalet på Skovvang er indsamlet ved et interview med den kostfaglige leder og den administrative økonomi.

Det er valgt, at erfaringerne præsenteres i bullet-form, for at sikre let tilgængelighed til videre brug.

Erfaringer og perspektiver fra sundhedsprojektet

Forebyggelsespakkerne og aktionslæring

Overordnede erfaringer fra forløbet:

- Medarbejderne fandt nogle af forebyggelsespakkerne mere relevante end andre for netop deres institution og målgruppe. Herunder bl.a. pakken om hygiejne, indeklima og seksuel sundhed. Det var især de forebyggelsespakker, der ikke i forvejen var blevet arbejdet med i institutionen eller hvor institutionen havde en konkret problemstilling omkring, som gjorde det største indtryk.
- Nogle medarbejdere oplevede forebyggelsespakkerne som "tunge" pga. alle statistikkerne, men samtidig var det interessant læsning, som gav dem en større bevidstgørelse inden for de enkelte emner.
- For nogle medarbejdere, var pakkerne svære at læse, og de gav udtryk for, at de havde udfordringer med at finde frem til netop de anbefalinger, der var relevante for dem.
- Det blev tydeliggjort i refleksionsprocessen af forebyggelsespakkerne, at der var centrale emner fx seksuel sundhed som medarbejderne ikke havde arbejdet med før.
- Under første del af uddannelsesforløbet, igangsatte medarbejderne allerede nye tiltag på baggrund af de refleksioner og anbefalinger, der blev drøftet i medarbejdergruppen. Der blev fx købt termometrer til at måle temperaturforskelle på stuerne, og der blev sendt mail til Sundhedsstyrelsen om, hvordan man skulle forholde sig i forhold til rengøring af drikkedunke og rust på madkasser.
- AL blev brugt som et værktøj til at sætte de handlinger i gang, medarbejderne allerede havde reflekteret over i første del af uddannelsesforløbet. Ifølge medarbejderne blev uddannelsesforløbet løftet til et andet niveau med AL.
- Forebyggelsespakkerne fungerede ifølge medarbejderne som et glimrende udgangspunkt for AL. Forebyggelsespakkerne gav medarbejderne en på forhånd fastsat ramme og nogle udvalgte emner at bevæge sig indenfor.
- Medarbejderne ville foretrække, at AL var blevet inddraget tidligere i uddannelsesforløbet for at sikre, at der kom konkrete handlinger på de refleksioner, de havde gjort sig i forbindelse med forebyggelsespakkerne.
- AL gav ifølge medarbejderne et øget energiniveau, engagement og et drive som blev skabt af et fælles fokus og mål.
- Ifølge medarbejderne gav AL mulighed for at bruge hinanden som kollegaer, så man ikke længere stod alene med sine udfordringer. Havde en medarbejder en udfordring, blev dette taget op, og der blev igangsat en aktion som et fælles projekt, hvor alle bidrog til en løsning.
- Der blev i medarbejdergruppen skabt en lydhørhed overfor hinanden, hvor der blev responderet undersøgende og anerkendende, altså en positiv respons fremfor negativ. Det skal dog nævnes, at medarbejderne sideløbende med uddannelsesforløbet har arbejdet med

et kommunikationsprojekt (DISK) med fokus på kommunikationen mellem medarbejderne, som muligvis sammen med AL har skabt øget lydhørhed og fokus på anderkendelse af den enkeltes perspektiver.

- Ifølge medarbejderne har AL-forløbet styrket sammenholdet i medarbejdergruppen og skabt større tillid til hinanden, og bidraget til et praksisfællesskab, hvor medarbejderne inspirerer hinanden.

Hvordan sikres det, at sundhedsindsatserne, udarbejdet under uddannelsesforløbet, bliver brugt fremadrettet i Børnehuset ved Noret?

- Ifølge medarbejderne kan AL bruges i forhold til de pædagogiske læreplaner dvs. er der udfordringer eller noget man undrer sig over, kan medarbejderne igangsætte en aktion på området og finde frem til nye løsninger og handlemuligheder.
- Medarbejderne påpeger, at faciliteringen af den videre proces er vigtig, og at medarbejderne ikke føler sig rustet til selv at facilitere processen endnu, da de kun har fået en introduktion til metoden og ikke er blevet uddannet i rollen som facilitator.
- Ifølge medarbejderne er det vigtigt med en stram struktur, så der fastsættes faste AL møder fx hver 2 måned. Medarbejderne peger på, at ledelsen kunne agere som facilitator på disse møder eller en anden fra kommunen.
- For medarbejderne er det vigtigt, at alle ved hvornår der observeres, så de kan understøtte hinanden og hjælpe ved fx sygdom eller lignende så aktion kan gennemføres uanset hvad.
- Et forslag for medarbejdergruppen var, at der kunne laves en idebank med forslag til aktioner eller noget man undrer sig over.

Perspektiver og anbefalinger i forhold til udbredelse af erfaringer til andre daginstitutioner i Slagelse kommune

Projektet viser med alt tydelighed, at formålet med at øge lederens og medarbejderes viden og handlekompetencer inden for sundhed, til at arbejde målrettet med sundhedsfremmende aktiviteter i daginstitutionen, kan opnås ved at benytte forebyggelsespakkerne som rammesætning for AL. Ved at benytte AL som værktøj sikres det, at der igangsættes aktioner på baggrund af de refleksioner, som forebyggelsespakkerne har igangsat hos de enkelte medarbejdere. Det er erfaringen fra projektet, at selv små justeringer i den daglige pædagogiske praksis kan skabe store forskelle hos børnene og være med til at forbedre børnenes trivsel og sundhed. Værktøjet passer utrolig godt til pædagogens hverdag, da den er praksisnær og alle har mulighed for at bidrage både ledelsen, pædagoger og pædagogmedhjælpere.

Det er dog vigtigt, at facilitator er uddannet til at varetage rollen som facilitator, for at sikre den mest optimale proces. Det kunne fx overvejes at uddanne PPR medarbejdere eller sundhedsplejersker til at varetage facilitator rollen. Det er ikke belyst i dette projekt, om et

uddannelsesforløb der kun fokuserer på forebyggelsespakkerne kan stå alene og sikre samme forankring i daginstitutionen.

Det anbefales, at der arbejdes videre med at benytte forebyggelsespakkerne som udgangspunkt for AL i flere daginstitutioner i Slagelse kommune.

Kostintervention

Leder og medarbejdernes overordnede erfaringer fra forløbet:

Hvordan modtog børnene maden og hvad har deres udbytte været?

- Frokostmåltidet blev ifølge medarbejderne modtaget meget blandet af børnene. Nogle af børnene især i børnehaven havde svært ved at vænne sig til den nye spisesituation og mere faste måltider. Desuden erfarede medarbejderne, at maden var meget anderledes end de fleste normalt ville være vant til hjemmefra. En medarbejder fortæller: *" En frikadelle var ikke bare en frikadelle, men mange af retterne var tvistet med fx grøntsager eller andet for at udvide børnenes smagspræferencer. Nogle af retterne var dog tvistet så meget, at børnene ikke ville spise maden".*
- Der var ifølge medarbejderne en lang indkørings- og tilvænningsperiode for både børn og pædagoger med nye rutiner og nye smagsoplevelser omkring frokostmåltidet.
- Ifølge medarbejderne var børnene i børnehaven, især de store, meget interesseret i, hvad der var i bøtterne hver dag og havde som udgangspunkt en nysgerrighed på den nye mad. Ifølge medarbejderne, var de mindre børn i børnehaven mere skeptiske overfor den noget anderledes mad, der blev serveret. Medarbejderne i vuggestuen oplevede, at børnene med glæde spiste det, der blev serveret, dog blev enkelte af retterne også her, oplevet som for eksperimenterende i smagsindtryk.
- Medarbejderne oplevede, at børnene påvirkede hinanden både positivt og negativt i spisesituationen. I situationer, hvor enkelte børn afslog at smage på maden, kunne det give en negativ effekt i børnegruppen, så ingen af børnene ville smage på maden. Den omvendte situation blev dog også observeret.
- Ifølge medarbejderne, var børnene vilde med de anderledes mellemmåltider, de fik serveret.
- I vuggestuen oplevede medarbejderne en anden ro omkring frokostmåltidet, fordi alle fik serveret det samme mad.
- I børnehaven oplevede medarbejderne mere uro omkring frokostmåltidet, men uroen gik på en samhørighed og en snak om den mad de spiste, hvilket skabte et fællesskab (en form for inklusion).
- Ifølge medarbejderne, er der mere eksklusion i madpakkerne end i et fælles frokostmåltid.

Hvordan blev maden og måltidet brugt i den pædagogiske praksis?

- Børnene i børnehaven var selv med til at øse maden op på tallerkenen, hvilket ifølge medarbejderne medførte en stor selvhjulpethed og en stor læring.
- Der var ifølge medarbejderne, mindre svineri omkring frokostmåltidet, da børnene i børnehaven selv begyndte at øse op på tallerkenen, end da pædagogerne øste op.
- Medarbejderne snakkede bl.a. med børnene om, hvor maden kom fra (jord til bord), kostrådene, karius og baktus, frugtsukker vs. alm sukker (primært hos børnehavebørnene).
- Børnene var med til at bage boller. Dejen blev leveret klar til brug, hvilket var en positiv oplevelse for medarbejdere og børn, selvom den krævede ekstra planlægning.
- Kostinterventionen har ifølge medarbejderne givet en øget bevidsthed om, at madpakkerne også kan bruges som et pædagogisk værktøj, da mad giver et stort fællesskab.
- Flere af medarbejderne tydeliggjorde, at ved at være rollemodeller for børnene i spisesituationen og selv smage på al maden, blev medarbejdernes egne grænser for hvad de kunne lide eller ikke kunne lide rykket. Flere af medarbejderne fik spist noget de normalt ikke ville spise derhjemme.
- Ifølge medarbejderne fungerede opskrifterne som forældrene kunne tage med hjem ikke optimalt. Medarbejderne begrundede det med, at opskrifterne måske var lidt for kedelige i layoutet, men fremhæver samtidig, at de også selv kunne have oplyst forældrene bedre om opskrifterne.
- Der manglede ifølge medarbejderne struktur på det praktiske i forbindelse med kostprojektet bl.a. oprydningen i køkkenet. Kostprojektet tog derfor mere af medarbejdernes tid end først antaget. Medarbejderne påpeger dog, at dette var noget, de selv kunne have arbejdet mere med for at optimere i interventionsperioden.

Forældrenes overordnede erfaringer fra forløbet:

- Overordnet var der mange positive tilkendegivelser fra forældrene i forhold til kostinterventionen.
- Forældrene synes det var dejligt, at slippe for at smøre madpakker i 3 måneder.
- Flere af forældrene skrev, at deres barn/børn havde fået udvidet deres horisont og havde fået smagt på mange nye retter og fået nye smagsoplevelser. Et enkelt barn ville dog kun spise de nye ting, samme med de andre børn og ikke derhjemme. Et andet barns appetit var blevet større sammenlignet med madpakken.
- Enkelte savnede børneperspektivet i maden, men understregede samtidig, at det ikke måtte gå ud over de mange forskellige smagsoplevelser.
- En forælder skriver: *"Hun er blevet bedre til at smage på maden, før hun siger hun ikke kan lide det, og så er hun blevet bedre til at spise sine grøntsager".*
- En anden forælder skriver: *"Det, at der samtidig er blevet snakket og arbejdet en del med sund/usund mad osv. har gjort, at han er blevet mere bevidst og opmærksom på, hvad der er godt og ikke så godt at spise herhjemme".*

- For enkelte børn har projektet ikke gjort noget positivt for deres spisevaner.
- Enkelte forældre oplevede, at deres børn ikke kunne huske noget om mad, når forældrene spurgte ind til dette ved afhentning, især blandt vuggestuebørnene grundet alder.
- En forælder skriver: *"Det har været svært at vide, hvor meget han har spist i løbet af dagen af de forskellige måltider og tænker det kunne have været en god ide, at pædagogerne havde ført regnskab over hvor meget de spiser, især når det er vuggestuebørn. Ved godt der ville være meget arbejde i det".*
- Opskrifterne har ikke været synlige nok for forældrene, ville gerne have dem lagt ud på forælderintra, så de kunne følge bedre med i, hvad der var blevet spist i ugens løb. En forælder siger: *"Dette ville også give os et godt dialogværktøj til at snakke med børnene derhjemme om maden".*
- Udstillingsmontrerne som medarbejderne havde lavet sammen med børnene med sukker udstilling har givet enkelte forældre en øget bevidsthed om indtag af søde ting, og enkelte børn har snakket meget om sukker.

Køkkenet Skovvangs erfaringer fra forløbet:

- Hele gruppen (bestående af 10 medarbejdere) har syntes, at det var et spændende projekt, med det har været meget hårdt arbejde uden ekstra hænder. Desuden blev personalet presset af sygdom og ferieafvikling i interventionsperioden, som lagde et yderligere pres. Alligevel formåede de, at overholde alle leveringer til Børnehuset ved Noret.
- Meningen fra start var at benytte menuplaner, som de ældre fik dagen før som udgangspunkt for børnenes mad, dette var dog ikke muligt og gav dermed mere arbejde for køkkenpersonalet i planlægningen af maden.
- Køkkenet har efterfølgende stillet sig selv spørgsmålet, om de satte baren for højt, ved at lave det meste mad hjemmelavet bl.a. knækbrød, boller, marmelade osv.?
- Kommunikationen mellem Børnehuset ved Noret og køkkenet har ikke fungeret optimalt ifølge køkkenpersonalet. De har savnet tilbagemeldinger fra institutionen på mængder og hvordan retterne blev modtaget af børnene. Køkkenfaglig leder påpeger, at dialogen er utrolig vigtigt for at undgå madspild og for at kunne justere retter, der ikke blev godt modtaget hos børnene.
- Køkkenpersonalet fortæller, at de skulle vænne sig til nye rytmer og rutiner i køkkenet, hvilke tager tid og rutinerne var ikke indgroet efter de 3 mdr.
- Ifølge køkkenpersonalet gik transporten af maden fint, men de synes dog, det var lidt dyrt.

Økonomi og ressourcer i køkkenet Skovvang:

- Planlægningen af menuplaner og at tilrette opskrifter, har taget længere tid og krævet flere ressourcer for kostfaglig leder. Kostfaglig leder påpeger, at det kan hænge sammen med, at det er et nyt område for dem, at lave mad til børn.

- Det har ikke været muligt at køre særskilt økonomi på projektet.
- Budgettet for kostinterventionen på 25 kr. til råvarer pr. barn pr. dag (frokostmåltid og to mellemmåltider), vurderes af køkkenpersonalet til at være passende, hvis man ikke medregner drifts- og lønomkostninger samt transport.
- Emballagen var dyrene end forventet, og der blev brugt mere end forventet, for at lave det så tilgængeligt for de enkelte stuer i institutionen som muligt.
- Det vurderes af køkkenpersonalet, at en køkkendame ude i institutionen, ville kunne vurdere mængder af maden bedre og genbruge mere og dermed sikre mindre madspil og holde råvarer prisen nede på ca. 22 kr. pr. barn pr. dag.
- Køkkenpersonalet vurderer, at hvis flere institutioner skal have leveret mad fra køkkenet Skovvang, kræver det en udbygning af køkkenet bl.a. nyt kølerum og arbejdsborde, hvis produktionen skal køres sideløbende med produktionen af maden til de ældre. Kostfaglig leder fortæller, at en evt. bedre udnyttelse af kapaciteten i køkkenet ved fx skiftehold også kunne være en mulighed.
- Køkkenpersonalet understreger, at det er vigtigt, at der er flere personer tilknyttet produktionen af maden til daginstitutionerne, da en person vil give en sårbarhed ift. ferier, sygdom osv.

Perspektiver og anbefalinger i forhold til madordninger i Slagelse Kommune

Det har ikke været muligt igennem kostinterventionen på de 3 mdr. at måle på, om børnene har fået en øget sundhed og trivsel, men kostinterventionen har med sikkerhed haft en positiv indflydelse på de fleste af børnenes spisevaner og været med til at skabe et fællesskab, samhørighed og inklusion i daginstitutionen. Derfor har det vist sig vigtigt at tydeliggøre, hvilke effekter en evt. madordning vil have på børnene. Det har været vigtigt for både børn, forældre og medarbejdere med mere genkendelighed i retterne, uden at gå på kompromis med de mange nye smagsoplevelser, som børnene har fået i interventionsperioden. Desuden er det erfaringen, at det tager længere tid end 3 mdr. at vænne børnene til nye smagsoplevelser og nye rammer for spisesituationen. Medarbejderne anbefaler, at der bliver lavet en liste med gode råd, for at få alt det praktiske omkring måltidet til at glide så let som muligt. De vil selv være villige til, at bidrage til sådan en. Forældrene har været meget positive overfor kostinterventionen og deres børn har smagt på mange forskellige nye fødevarer. Forældrene kunne dog godt tænke sig mere synlighed ift. det, der er blevet spist de enkelte dage. Her kunne en ugeplan være en løsning som kunne være med til at skabe synlighed og overblik for både medarbejdere og forældre over ugens eller månedens måltider. I interviewet med to forældre fra forældrebestyrelsen blev det tydeligt, at hvis madordninger skal kunne gennemføres i institutioner, er prisen en afgørende faktor for, om man som forældre vil være villig til at betale for dette. Desuden er det vigtigt, at der er synlighed i, hvad man får for pengene fx via menuplaner, brugen af økologiske fødevarer osv. Forældrene påpeger også, at en længere periode er nødvendig for at måle på, om madordninger skaber mindre kræsne børn og mere sunde børn, der trives bedre.

Den samlede vurdering herfra er, at der er klare fordele ved en fælles madordning i daginstitutionen, idet denne er med til at skabe inklusion og samhørighed, som børnene kan drage fordel af fremfor madpakker. En fælles madordning er med til at grundlægge sunde vaner hos børnene og bidrager til børnene maddannelse. Dog har dette sundhedsprojekt ikke belyst hvilke type af madordning, der vil være den bedste for daginstitutioner. Forældrene kunne godt ønske sig, at børnene var mere med i madlavningen fx ved brug af en køkkendame eller kok ude i institutionen. Det kunne også tænkes at den centrale madordning kunne åbne op for, at børnene kunne være med i køkkenet eller tilberede mere halvfabrikata, så børnene fx selv var med til at stege frikadeller eller bage boller, men fik leveret fars og bolledej.

Bilag 1:**Spørgeskema til forældrene efter kostinterventionen**

Inden du besvarer spørgeskemaet, bedes du læse spørgsmålene og svarmulighederne igennem. Du skal sætte et kryds ved hvert spørgsmål i den kasse, hvor du synes, svaret passer bedst.

Spørgeskemaet er anonymt.

Hvor ofte spiser dit barn fisk til aftensmad?

Aldrig/meget sjældent	Mindre end en gang om ugen	En gang om ugen	Et par gange om ugen	Næsten hver dag	Hver dag/flere gange om dagen

Hvor ofte spiser dit barn fisk som pålæg?

Aldrig/meget sjældent	Mindre end en gang om ugen	En gang om ugen	Et par gange om ugen	Næsten hver dag	Hver dag/flere gange om dagen

Hvor ofte spiser dit barn kogte, stegte, bagte grøntsager?

Aldrig/meget sjældent	Mindre end en gang om ugen	En gang om ugen	Et par gange om ugen	Næsten hver dag	Hver dag/flere gange om dagen

Hvor ofte spiser dit barn rå grøntsager?

Aldrig/meget sjældent	Mindre end en gang om ugen	En gang om ugen	Et par gange om ugen	Næsten hver dag	Hver dag/flere gange om dagen

Hvor ofte spiser dit barn frugt?

Aldrig/meget sjældent	Mindre end en gang om ugen	En gang om ugen	Et par gange om ugen	Næsten hver dag	Hver dag/flere gange om dagen

Er dit barn kræsen?

Ja	Nej	Ved ikke

Er dit barn villigt til at smage på nye fødevarer?

Ja	Nej	Ved ikke

Hvordan har du/I generelt oplevet projektet? – uddyb gerne.

Tak for din besvarelse!

Bilag 2: Økonomi

Uddannelsesforløb til medarbejdere	
AL-forløb med Loa Gottlieb (inkl. møder, forberedelse, AL møder, evaluering og transport)	37.173,89 kr.
Forplejning til møder omhandlende forebyggelsespakkerne (4 stk.)	3000 kr.
I alt (inkl. moms):	40.173,89 kr.
Kostinterventionen	
Indkøb af råvarer (antal 1160 stk.), kørsel af mad i 1 mdr. (20 dage) og indkøb af termokasser og emballage.	37.120,52 kr.
Indkøb af råvarer (antal 1155 stk.) og kørsel af mad i 1 mdr. (20 dage)	35.175 kr.
Indkøb af råvarer (antal 1240 stk.) og kørsel af mad i 1 mdr. (20 dage)	37.300 kr.
Honorar	1100 kr.
I alt (inkl. moms):	110.695,52 kr.
Samlet (inkl. moms)	150.869,41 kr.